

## Examen de Cocinero

4/9

9) ¿Cuál es la manera incorrecta para descongelar alimentos congelados?

- a. En el refrigerador
- b. En un fregadero con agua fría
- c. En el mostrador
- d. En el microondas

10) ¿Cuál de los siguientes se puede utilizar para apagar un fuego de grasa?

- a. Bicarbonato de sodio
- b. Levadura en polvo
- c. Harina
- d. Agua

11) ¿Cuál es el rango de temperatura de la zona de peligro?

- a. 25-135
- b. 40-140
- c. 50-160
- d. 30-130

12) ¿Dónde se debe dejar la manija de un sartén mientras estas cocinando?

- a. Sobre el fuego
- b. Dado vuelta hacia usted para un mejor control
- c. Dado vuelta hacia la izquierda o derecha
- d. Siempre sobre la encimera

13) ¿Cuándo se escalfa algo, se cocina con qué?

- a. Fideos
- b. Verduras
- c. Líquido
- d. Aceite

14) ¿Cuál cuchara se usa para quitar la grasa de las sopas y guisados?

- a. Cuchara de hilván
- b. Cucharon
- c. Cuchara ranurada
- d. Cuchara de porción

15) ¿Cuál de los siguientes significa cocinar en una pequeña cantidad de grasa?

- a. Sazonar
- b. Saltear
- c. Asar
- d. Hervir
- e. Freír

16) ¿Qué significa corta a Julien?

- a. Comida cortada en tiras largas
- b. Comida cortada en tiras largas y luego bolteadas y cortado en cubitos
- c. Comida picada en cubitos chicos y uniformes
- d. Comida pelada y cortado en forma parecida a un balón de futbol americano.

17) ¿Cuál significa cocinar en un sartén en fuego bajo hasta que la comida suaviza y suelta humedad?

- a. Sudar
- b. Hervir
- c. Asar

- 1) ¿Después de lavarse las manos, que se debe utilizar para secarlas?  
a) Delantal limpio  
b) Paño de limpiar desinfectado  
c) Toalla de papel  
d) Paño de uso común
- 2) ¿Cuándo está lavando platos a mano, que debe tener puesto?  
a) Guante de corte  
b) Guante de horno  
c) Guante de goma  
d) Nada
- 3) ¿Cuándo debes de lavar tus manos?  
a) Antes de empezar el trabajo  
b) Después de tocar artículos no de alimento (basura, dinero, químicos)  
c) Después de usar el baño  
d) Todo lo de arriba
- 4) Si necesitas mover algo pesado, es mejor EMPUJAR que JALAR el objeto pesado.  
a) Cierto  
b) Falso
- 5) ¿Cuál de las siguientes podría presentar riesgo de quemarse?  
a) Vapor de una olla hirviendo  
b) Líquidos calientes (café, sopa, té)  
c) Equipo caliente (horno, ollas, etc.)  
d) Químicos duros  
e) Todo lo de arriba
- 6) Todas heridas relacionadas al trabajo, accidentes o enfermedades se deben reportar inmediatamente a el supervisor.  
a) Cierto  
b) Falso
- 7) ¿Qué haces si se te escure liquido o encuentras liquido escurrido?  
a) Dejarlo para que alguien mas lo limpie  
b) Esperar hasta el final de tu día para limpiarlo  
c) Marcarlo y limpiarlo inmediatamente  
d) Marcarlo y dejarlo para que alguien mas lo limpie
- 8) ¿Qué se debe hacer cuando está manejando cosas calientes?  
a) Usar guantes de goma  
b) No es necesario usar nada especial  
c) Usar un guante de horno or toalla gruesa  
d) Usar parte de tu ropa
- 9) ¿Si está usando un lavabo de tres compartimientos, para que se usa el segundo compartimiento?  
a) Enjuagando  
b) Raspando  
c) Lavando  
d) Desinfectando
- 10) ¿Cuál es el método apropiado para limpiar y desinfectar equipo estacionario?  
a) Regar con una solución de limpieza fuerte y secar con un paño desinfectado  
b) Regar con una solución desinfectante, luego enjuagar con agua limpia y secar  
c) Lavar y enjuagar, luego secar y regar con una solucion desinfectante  
d) Sacudir tierra suelta con un paño limpio, luego limpiar con una solucion desinfectante